



## WARME CHOCOLADEMELK

*Buiten is het koud en nat. Binnen is het lekker warm en knus. Tenminste, zodra je met een flinke mok vol warme chocolademelk bent weggekropen onder een deken.*

### **BOODSCHAPPENLIJSTJE**

- melk
- cacao
- suiker
- lekkere dingen

**D**oe een beker melk, twee theelepels cacao en een flinke schep suiker in een pannetje. Verwarm de melk terwijl je alles met een garde goed door elkaar roert. Dit is je basischocolademelk. Leef je nu uit met allerlei fijne smaakmakers (zie de tips).

### **TIPS:**

- **Breek wat stukjes van een chocoladereep en roer deze door de chocolademelk in de pan tot de chocolade helemaal is gesmolten.**
- **Gebruik honing in plaats van suiker.**
- **Roer er wat geraspte sinaasappelschil of speculaaskruiden doorheen.**
- **Versier je kop chocolademelk met heel, héél veel slagroom, discodip én marshmallows.**

# SUPERSIMPELE PIZZA

Vier je luiheid in stijl met deze supersimpele pizza!

## VOOR 2 SUPERSIMPELE PIZZA'S:

- een plat Turks brood
- een blik tomatenblokjes en wat geperste knoflook (of nog luier: kant-en-klare tomatensaus)
- je favoriete pizzabeleg (champignons, paprika, ansjovis, olijven, salami, ananas of maak een mix van alle restjes uit de koelkast)
- zakje geraspte kaas

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd het brood horizontaal door, zodat je twee ronde schijven hebt.

Smeer beide helften in met tomatensaus en leg daarop alle dingen waarin je zin hebt.

Strooi de kaas er overheen en leg de pizza's op een bakplaat in het midden van de oven. Wacht tien minuten (of tot de kaas gesmolten is) en **KLAAR!**

